



## **PFEFFERSTEAK MIT SALZ-KRÄUTER-KARTOFFELN & ARTISCHOCKENGEMÜSE**

Zutaten für 4 Personen

### **Zubereitung**

#### **Pfeffersteak**

Den Backofen auf 100°C vorheizen. Auf die unterste Leiste ein Backblech schieben und darüber ein Ofengitter.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verteilen und die Steaks darin rundherum anbraten. Auf das Ofengitter legen und im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten saftig durchziehen lassen.

In einer Pfanne die braune Butter erwärmen, mit Pfeffer aus der Mühle und fleur de sel würzen.

#### **Salz-Kräuter-Kartoffeln**

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser mit Lorbeer, Knoblauch und Chili etwa 20 Minuten weich kochen, abgießen, Gewürze entfernen.

Die braune Butter in einer Pfanne erwärmen, Kartoffeln und Kräuter dazu geben und darin wenden.

#### **Gemüse**

Die Artischocken gut abtropfen lassen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Datteltomaten waschen und halbieren. Den Spargel im unteren Drittel schälen, holzige Enden entfernen und schräg dritteln.

Den Spargel mit der Brühe in eine Pfanne geben, mit Backpapier bedecken und am Siedepunkt 6 bis 8 Minuten noch leicht bissfest garen. Die Pfanne vom Herd nehmen, Artischocken und Tomaten mit Knoblauch, Ingwer und Orangenschale untermischen. Mit Chilisalz würzen.

### **Anrichten**

Die Steaks auf warme Teller legen, Kartoffeln und Gemüse daneben anrichten.

### **Pfeffersteak**

- 4 Rückensteaks vom Rind, ca. 3 cm dick (à 200 bis 250 g)
- 1 TL Öl
- 4 EL braune Butter
- Bunter Pfeffer aus der Mühle, grob geschrotet (z.B. schwarzer Pfeffer, grüner Pfeffer, rote Beeren, Szechuanpfeffer, langer Pfeffer, Kubebenpfeffer)
- Fleur de sel, wahlweise feines Salz oder Chilisalz

### **Salz-Kräuter-Kartoffeln**

- 750 g festkochende Minikartoffeln
- Salz
- 1 Lorbeerblatt
- 1 halbierte Knoblauchzehe
- 1 rote Chilischote
- 4 EL braune Butter
- 2 EL frisch geschnittene Kräuter wie Kerbel, Dill, Petersilie

### **Salz-Kräuter-Kartoffeln**

- 1 Glas eingelegte Artischockenherzen (ca. 200 g)
- 120 g Datteltomaten
- ½ Bund grüner Spargel
- 80 ml Geflügelbrühe oder Gemüsebrühe
- 1 Knoblauchzehe in Scheiben
- 2 Scheiben Ingwer
- 1 Streifen unbehandelte Orangenschale
- Mildes Chilisalz

### **Unsere Weinempfehlungen**

ERBEN<sup>®</sup> Grauburgunder trocken

oder

ERBEN<sup>®</sup> Dornfelder halbtrocken

